

# Marinovaná krkovička

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** Lenka



## Suroviny

**Porce:** 2

- hořčice 3 lžíce
- česnek 3 stroužek
- tymián 1 špetka
- olivový olej 3 lžíce
- balzamikový ocet 1 lžička
- sůl 1 špetka
- krkovička 2 plátek
- pepř černý drcený 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Připravíme si marinádu: smícháme hořčici, na plátky nakrájený česnek, tymián, olivový olej, ocet, sůl a pepř. Maso lehce naklepeme a necháme odpočinout. Pak maso vyjmeme, odstraníme česnek (mohl by se při pečení připalovat), přebytečnou marinádu a opečeme na pánvi nebo na grilu z obou stran. Podáváme s hranolkami.